

～2022年節分に高齢者の食と健康を応援～ 「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」を高齢者向け施設へお届けします 2021/12/9よりホームページなどで希望施設の募集開始

蒸し豆・煮豆・佃煮メーカーの株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区:代表取締役社長 柳本一郎）は健康課題を抱える高齢者の方に「蒸し大豆」を召し上がって頂き健康に役立てていただきたく、高齢者向け施設に「蒸し大豆」を寄付する「節分に蒸し大豆を届けよう」プロジェクトを実施致します。

蒸しているから大豆のおいしさと栄養そのままに手軽に召し上がっていただける「蒸し大豆」は、たんぱく質や食物繊維が豊富に含まれています。たんぱく質不足による筋力低下や老化による便秘など、健康課題を抱える高齢者の方にぜひ召し上がっていただきたい食品です。

2022年の節分に、煎り大豆だと硬くて難しい…と諦めていらした「節分に大豆を食べる」風習を高齢者の皆様にも楽しんで頂き無病息災を願っていただけるよう、「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」を高齢者向け施設へお届けします。

「節分に蒸し大豆を届けよう」プロジェクト概要

■プロジェクト内容

「おいしい蒸し豆 蒸し大豆 100g」を、1施設につき1ケース（48p）お届け致します。

※2022年1月の当社販売予定数に応じて総配布数量を決定します。

応募多数の場合抽選となり、当選が決定した施設には1/18（火）迄に連絡を致します。

落選の場合はご案内いたしません。



おいしい蒸し豆 蒸し大豆


100g

■応募要項

ご希望の場合は、施設名・入所者人数・郵便番号・住所・担当者名・連絡先を記載の上、FAX（078-841-1447）かメール（a-yamamoto@maruyanagi.co.jp）でのご連絡をお願い致します。

応募期間：2021年12月9日（木）～2022年1月7日（金）

お届け日：2022年1月28日（金）発送予定



蒸し大豆を通して、みなさんの健康や食料問題・環境問題に少しでもお役に立ちたい。

今回の活動はマルヤナギが推進する「蒸し大豆は世界を救う」プロジェクトの一環です。

「蒸し大豆」おすすめの食べ方 ～かんたん節分汁～

完成した豚汁に蒸し大豆を袋から開けてそのまま入れるだけで「節分汁」が完成致します。10分ほど煮込んで頂くと、さらにやわかくなり、咀嚼が難しいお年寄りの方でも、さらに召し上がりやすくなります。

また節分汁は、恵方巻だけでは不足しがちな食物繊維も補う事ができ、節分のメニューとして恵方巻と相性も良い食べ方です。

